USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN OVENS

ISTRUZIONE D'USO E MANUTENZIONE PER FORNI AD INCASSO (pag.37)

MODELS / MODELLI

F60 CON XT
F60 PRO XT

BERTAZZONI SpA

Via Palazzina 8

42016 Guastalla RE

ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM

FROM THE DESK OF THE PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni product,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products. We know that you have many brands and products to choose from and we are thrilled that you have decided to take one of our products into your home.

We take as much pride in making our products as we hope you will in owning them. My family started manufacturing cooking appliances in 1882. Each of our products is a blend of Italian design finesse and superior appliance technology. While we will never replace your unique talent at preparing delicious dishes, we try our best at making cooking easier, more effective and more fun.

Our appliances are designed according to the strictest safety and performance standard for the European and the North American market. We follow the most advanced manufacturing techniques. Each appliance leaves the factory after thorough quality inspection and testing. Our distributors and our service partners are ready to answer any questions you may have regarding how to install, use and care for your Bertazzoni product.

This manual will help you learn to use the product safely and most effectively and care for it so that it may give you the highest satisfaction for years to come.

The manual also includes directions for the professional installer that will install the product in your home. We recommend using factory-trained professionals for the delicate task of installing and testing appliances in your home. Please call Customer Service if you need help locating a factory-trained professional installer in your area.

Please keep this manual handy for future use.

Grazie!

TABLE OF CONTENTS

INSTALLATION

Cut-out dimension …….. page. 4
General warnings…….. page. 6
General warnings – installation /repairs…… page. 7
General warnings – first time the oven is used …… page. 7
General warnings – functioning / cleaning…… page. 7-8
Connection to mono-phase electricity …… page. 9
Installation…….. page. 10

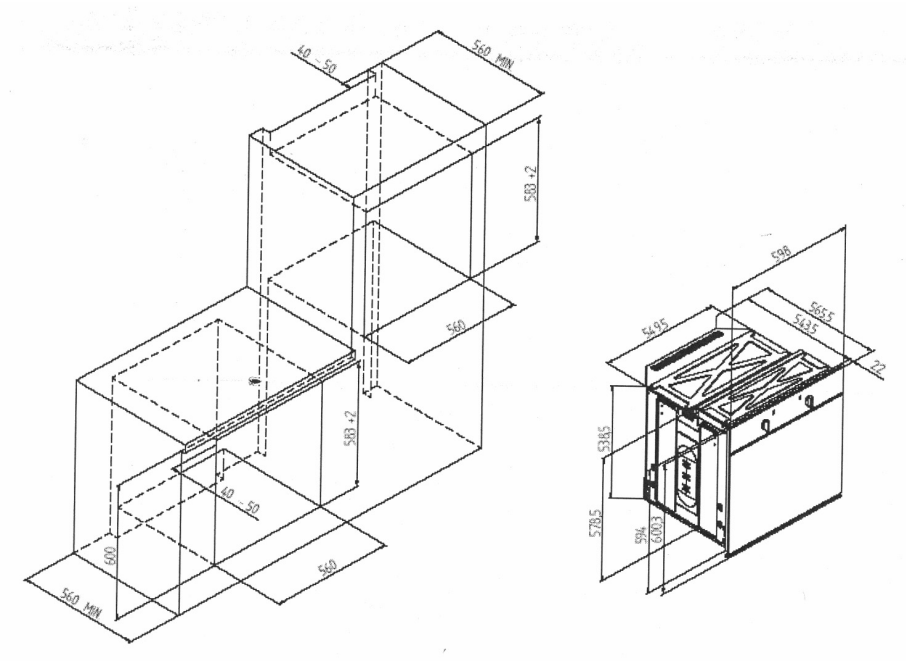
USER

Using the LCD display…… page.11
Basic operation design series model F60 CON XT…….. page.14
Basic operation professional series model F60 PRO XT…….. page.15
The management menu ……..…….. page.16
Cooking modes guide …… page.19
Assistant function…… page.23
Sabbath mode…….. page.30
Troubleschooting guide …… page.31

Disassembly and replacement…… page.32

TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS …… page.36

INSTALLATION DRAWINGS



EN The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

IT Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smalti mento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

DE Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht ùber den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt fùr das Recycling von elektrischen und elektronischen Geraten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemaB ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altçeraten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwell. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zustàndiqe Entsorgungsstelle.

FR Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Equipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc fai re l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnemenl. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

ES Este aparato Ileva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002l96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electr6nicos (RAEE). La correcta eliminaci6n de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud El simbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un puntode recogida para reciclar aparatos eléctricos y electr6nicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminaci6n de residuos. Para obtener informaci6n màs detallada sobre el tratamiento, recuperaci6n y reciclaje de este producto, p6ngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminaei6n de residuos urbanos o la tienda donde adquiri6 el producto,

PT O simbolo no produto ou na embalagem indica que este produto nào pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electr6nico. Ao garantir uma elirninaçào adequada deste produto, ira ajudar a evitar eventuais consequènçias negativas para o meio ambiente e para a saùde pùblica, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua area de residència ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

NL Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Ais u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekochl.

RO Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzator pentru reciclarea echipamentelor electrice si electronice. Asiqurându-va ca ati eliminat in mod corect produsul, ajutati la evitarea potentialelor consecinte negative pentru mediul inconjurator si pentru sanatatea persoanelor, consecinte care ar putea deriva din aruncarea necorespunzatoare a acestui produs. Pentru mai multe informatii detaliate despre reciclarea acestui produs, va rugam sa contactati biroul local, serviciul pentru eliminarea deseurilor sau magazinul de la care l-ati achizitional.

Thank you for choosing one of our products. We hope you will get the very best performance from this appliance.
Before using this appliance, carefully read the warnings contained in this instruction manual, since these are important instructions for its safe installation, use and maintenance. Carefully conserve this manual for future consultation.

The manufacturer reserves the right to make modifications considered to be necessary and useful, without any advance notice.

This appliance satisfies the following EC directives: 93/68/CEE: General Regulations and successive modifications 2006/95/CE: Low voltage and successive modifications 2004/108/CEE: Electromagnetic compatibility and successive modifications

This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is properly disposed of, the user is contributing to preventing potential environmental and health damage.

The symbol on the product, or on the documentation that goes with it, indicates that this product must not be considered domestic waste. It must be turned over to suitable collection centres for the recycling of electrical and electronic equipment instead.

Dispose of it in accordance with local standards for waste disposal. For further information on the treatment, salvage and recycling of this product, contact the proper local authority, the home waste collection service or the retailer where the product was purchased.

GENERAL WARNINGS

o THIS PRODUCT WAS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE.
o After having removed the packaging, please ensure that the appliance is in good working order. If any doubts exist, consult professionally qualified personnel.
o The packaging materials (for example, polystyrene, bags, etc.) can be hazardous for children (suffocation hazard). Keep packaging materials away from children.
o This manual constitutes an integral part of the appliance. We recommend keeping it in a safe place for the entire lifespan of the appliance and reading it carefully in order to install, use, maintain, clean and treat the appliance.
o Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.
o Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
o If it is ever decided to no longer use the appliance, it is recommended to render it inoperative by cutting the power supply cable after disconnecting it from the electrical socket. In addition, it is also recommended to render the parts of the appliance that could cause danger innocuous.
o Oven accessories that could come into contact with foods are constructed with materials that conform to the regulations outlined in CEE Directive 89/109 of 21/12/88.

GENERAL WARNINGS - INSTALLATION / REPAIRS

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE TO PEOPLE OR ITEMS CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, WRONG OR ABSURD USE OF THE APPLIANCE.

o **Warning: earth connection is required by law.**

o **HOOK-UP**: check that the operating specifications on the label correspond with those in the place of installation.

o The oven must be connected with a cable with minimum 1.5 section in the rear, using an omnipolar switch that complies with currently enforced laws, with an opening distance between contacts that is equal to or more than at least 3mm.

o The manufacturer will in no way be held liable if accident prevention standards are not observed.

o Any work on the appliance must be done with the appliance disconnected from the electrical power supply.

o If the oven is visibly damaged or malfunctioning, do not use it. Unplug it and contact customer services.

o It is not recommended to use adapters, multiple plugs and/or extension cords. If it is not possible to avoid using these, always remember to only use extension cords and single or multiple adapters that comply with currently enforced laws governing safety and that do not exceed the maximum capacity indicated on the extension cord or single adapter, or the maximum power indicated on the multiple adapter.

o In the event of a breakdown or if indispensable repairs are required, contact customer services.

o It is not permitted to modify, tamper with or attempt repairs on the appliance, especially with tools (screwdrivers and the like), either inside or outside the appliance.

o Inappropriate repair work may cause serious accidents, damage the appliance and equipment and lead to improper operation.

o Appliances repaired in technical service centres must undergo routine testing, especially concerning the earth circuit continuity.

o Make sure that the oven door does not crush the power cord of the electrical appliances. The electrical insulation could be damaged.

o If the power cable has been damaged, it must be replaced by customer services to prevent dangerous accidents.

GENERAL WARNINGS - FIRST TIME THE OVEN IS USED -

o Warning: the oven must be disconnected from the electrical mains, or the electrical power supply must be unplugged, or the system main switch must be off.

o Before using the oven, carefully clean the inside of the oven, the grills and the drip pan using non-abrasive soap and tepid water. Insert the grill and drip pan in their respective tracks.

o Once finished, connect the oven to the electrical power supply and heat the oven to its maximum temperature for approximately 30 minutes to eliminate any residual grease, oil and manufacturing resins that could cause unpleasant smells during cooking; air out the room.

o Once this simple operation is complete, the oven is ready for use.

GENERAL WARNINGS- FUNCTIONING / CLEANING -

o This appliance is to be used by adults who are familiar with these user instructions.

o Children are often unable to recognize the risks entailed in using the appliance. While the oven is working, make sure they keep an adequate distance.

o Make sure that children do not play with the appliance.

o The disabled must be assisted by capable adults.

o Before closing the oven door, make sure there are no foreign objects or pets inside the oven.

o Do not place heat-sensitive or flammable materials in the ovens such as detergents, oven sprays, etc.

o Do not use the appliance to heat the room.

o During operations, the oven must be very hot. Make sure not to touch the heated parts inside of the oven.

o When opening the oven door, steam and hot water spray may come out of the oven. Use caution.

o If the oven contains steam, it is not advisable to put your hands inside it.

o Leave the oven door open in the supported position only.

o Do not leave the door open to avoid tripping or crushing fingers.

o Do not sit or lean on the oven door, and do not use it as a work surface.

o Do not touch the appliance with damp or wet hands or feet.

o Do not pull on the power supply cable, or the appliance itself, to remove the plug from the mains power socket.

o Hot grease and fat catch fire easily. Be careful. Never try to put out burning oil or fat with water (danger of explosion); suffocate the flames with damp cloths.

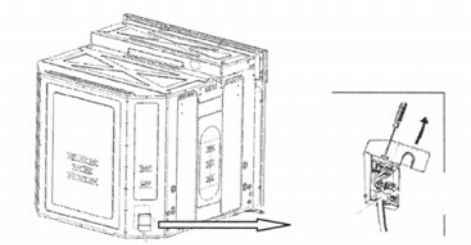
o The grill, hotplates and cooking containers will become extremely hot. Use protective gloves or hot pads.

o **WARNING: WE RECOMMEND USING ADEQUATE PREVENTION AND PROTECTION TOOLS WHEN DISMANTLING, MAINTAINING AND CLEANING THE APPLIANCE.**

o Do not use steam cleaners to clean the oven.

o When using or cleaning the oven, be careful not to place your fingers in the door hinges or in the door itself in order to avoid crushing or injuries.
o Avoid cleaning parts of the appliance that are still hot.
o Painted, chrome plated and glass parts should be washed with warm water.
o The entire oven should be cleaned after each use with warm water and detergent, then rinsed and dried thoroughly.
o The parts in stainless steel, and in particular the areas with engraving, must not be cleaned using abrasive detergents or diluents. It is preferable to use only a soft cloth dampened with warm water or liquid dish detergent.
o Denatured alcohol may be used to clean stubborn stains.
o Stainless steel may remain stained if it is in contact for an extended time with water which has excessive mineral deposits or with aggressive detergents (containing phosphorus). After cleaning is finished, thoroughly rinse and dry using a soft cloth.
o Avoid acidic liquids on painted or enamelled parts (vinegar, lemon juice, aggressive detergents, etc.)
o Do no use abrasive sponges or steel wool, muriatic acid or other items that could scratch, streak, or lead to the glass in the door shattering.

CONNECTION TO MONO-PHASE ELECTRICITY
Ovens equipped with tri-polar power supply cables are constructed to function with alternating current, and with the voltage and frequency indicated on the technical label on the appliance.
Assembly of the power cable:



1. Open the terminal board by placing a screwdriver under the side flaps on the cover, pull and then open the cover (see the figure).
2. Install the power supply cable, unscrew the screws on the cablegrip and the three screws on contacts L-N- and then attach the wires under the screw heads respecting the colours Blue (N), Brown (L), Green Yellow (see the figure).
3. Attach the cable to the appropriate cable holder.
4. Close the terminal board cover.

Attaching the power supply cable to the mains.
For direct connection to the mains power, it is necessary to use a device that ensures that the mains power is disconnected, with a distance between contacts that allows complete disconnection in compliance with surge category III and installation regulations. Assemble a standard plug for the capacity indicated on the features typeplate. If the oven has a direct connection to the mains electricity supply, it is necessary to install an omnipolar switch between the appliance and mains power with a minimum opening between the contacts of 3 mm dimensioned for the indicated capacity and in compliance with currently enforced regulations (the switch must not interrupt the ground cable). The power supply cable must be positioned in such a way that it does not exceed the room temperature by 50°C at any point. The installer is responsible for correctly hooking-up the electricity connection and adherence to safety regulations

Before hooking-up to the mains supply, make sure that: -the socket has a ground connection and complies with legal regulations;
-the socket is able to withstand the oven's maximum power capacity indicated on the features typeplate (see below);
- The power supply voltage is within the values listed in the electrical characteristics label (see below);
- the socket is compatible with the appliance plug.
- If this is not the case, replace the socket or the plug. Do not use extension cords or multiple sockets.
- Once the appliance is installed, the electrical cable and the electrical power socket must be easy to reach.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be periodically checked and only replaced by authorized technicians.
- The Company declines all responsibility if these instructions are not adhered to.
Voltage and power supply frequency:
220-240 V~ 50/60 Hz

Replacement of the power cable:
If the power cable needs to be replaced, use cables of the following type only:
- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F,

suitable for the operating capacity and temperature. The green-yellow ground cable must be longer than the other two conductors by approximately 2cm

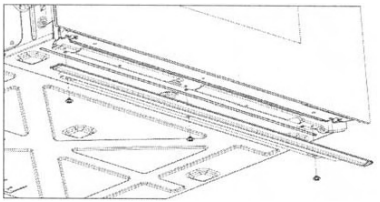
INSTALLATION

Important: any adjustments, maintenance, etc. must be executed with the oven disconnected from electricity. To guarantee proper operation of the built-in appliance, the furniture unit must have suitable characteristics:

-the panels adjacent to the oven must be constructed in heat resistant materials;

-in the case of veneered wood furniture units, the glue must be heat resistant to temperatures up to 100°C;

Before installing the oven into the furniture, it is necessary to assemble the lower profile “drip-catcher” (included in the packaging). This “drip-catcher” must be attached to the lower part using the 3 screws supplied (please see the next figure).



The oven must be located in a standard opening of 600mm, as illustrated in Fig. 1, whether under a counter or in a column position.

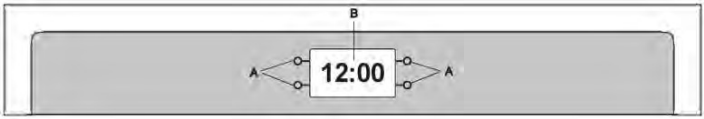
When inserting the oven into a column it is indispensable to ensure adequate ventilation by installing openings as illustrated in the figure.

The oven is secured to the furniture unit by four “A” screws located in the holes of the frame. Make sure not to lift the oven by its door when inserting it; furthermore, do not place excessive pressure on the door when it is open.

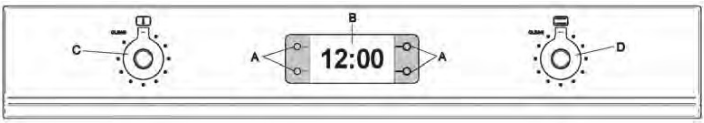
Note: if no opening has been anticipated in the upper part of the column furniture, make a hole which is 560mm wide and 40-50mm high in the lower part of the column

USING THE LCD DISPLAY

DESIGN SERIES OVENS (F60 CON XT)



PROFESSIONAL SERIES OVENS (F60 PRO XT)



A Touch control areas **B** LCD Display **C** Temperature knob **D** Cooking modes knob

START

The LCD display can be operated 1 minute after the power supply is connected.

To activate the display:

DESIGN SERIES OVENS (CON MODELS)

Tap for 2 seconds any of the touch control areas (A). The following icons will appear:

Timer Settings Light Start

PROFESSIONAL SERIES OVENS (PRO MODELS)

Turn the cooking modes knob (right side). The following icons will appear:

Timer Settings

Once activated each menu will show the icons necessary for navigation and programming next to the touch control areas.

After 1 minute without operation the display will go in stand-by mode to reduce power consumption and the touch control areas will turn off. Touch any control area for 2 seconds to reactivate the display.

ICONS LEGEND

Timer

Light

Settings menu

Start

Scroll left/right and up/down

Confirm selection

Remove selection or leave menu

Stop cooking

Set cooking time, delay start/end time, food probe

Modify cooking mode

 Modify cooking temperature

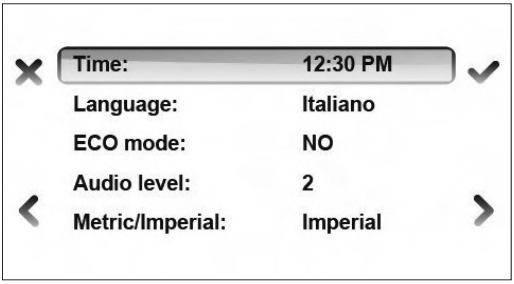
SETTINGS

Activate SETTINGS menu with

Select field with < > and confirm

Set the desired values with < > and confirm

Leave menu



Notes

ECO mode: this setting reduces energy consumption by:

- turning off the oven before the end of a cooking program and using residual heat to complete the cooking
- switching off the oven light during cooking
- switching off the display in stand-by mode.

Audio Level Level 1 to 3. Level 1 is NO AUDIO

Metric /Imperial

Metric: Celsius/Kg/24 hour clock
Imperial: Farenheit/Lbs/12 hour clock

SHOW ROOM mode: this option is for showroom demonstration. In showroom mode the heating elements are not activated. Never use this at home.

TIMER

Activate TIMER with

Set desired time (max 10 hours) with < > and confirm

Leave menu

Note

The timer can be used independently from cooking.

The display will show the countdown. A tone sound will be heard at the end of the countdown. To stop sound at the end of the countdown tap any touch control areas. To modify the timer enter this menu again.

LIGHT

Turn the oven light on and off by tapping this icon.

Note : this function is not available in the PRO series ovens.

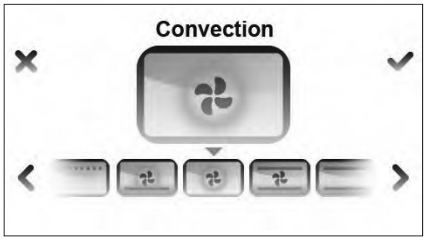
BASIC OPERATION - DESIGN SERIES MODELS (F60 CON XT)

START

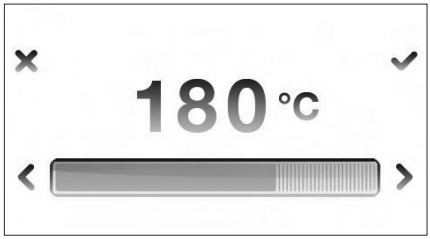
Activate the oven by touching any control area for 2 seconds.

Start programming with

Select COOKING MODES and confirm



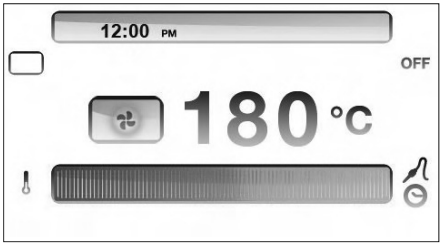
Set desired COOKING TEMPERATURE and confirm



The oven will start PRE-HEATING in a few second showing the progress in the display. The end of pre-heating will be confirmed with a tone. Place the food in the oven when the desired temperature has been reached.

Note

The preheating bar is not shown.in broil, convection broil, dehydrate, defrost, warming and proofing modes.



MODIFY/STOP

Modify COOKING MODE during cooking with

Modify COOKING TEMPERATURE during cooking with

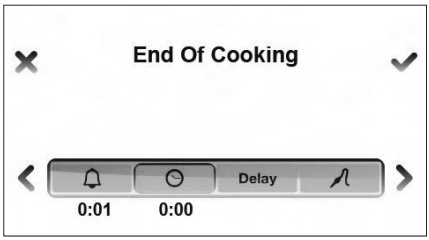
STOP cooking with OFF and confirm

BASIC OPERATION – PROFESSIONAL SERIES MODELS (F60 PRO XT)

START	Activate the oven by turning the COOKING MODE knob (right)
	Select COOKING MODE by turning the right knob
	Select COOKING TEMPERATURE by turning the temperature left knob
	The oven will start PRE-HEATING in a few second showing the progress in the display. The end of pre-heating will be confirmed with a tone. Place the food in the oven when the desired temperature has been reached.
Note	The preheating bar is not shown-in broil, convection broil, dehydrate, defrost, warming and proofing modes.
	In order to shorten the heat-up time the preheating is always done with turbo mode
	Each cooking mode has a default optimum temperature that appears as soon the cooking mode is selected
MODIFY/STOP	Modify COOKING MODE during cooking by turning the cooking mode knob
	Modify COOKING TEMPERATURE during cooking by turning the temperature knob
	Stop cooking by turning the function knob in the OFF position

START

After programming the oven for cooking, touch or to enter the time management menu.



SET TIMER

This function is simply a minute minder: the timer can be used independently from cooking and it will not turn off the oven at the end of the set time. For the oven to shut off automatically, select END OF COOKING (see below).

Activate the TIMER

Set the desired duration (max 10 hours) and confirm

Leave menu

The display will show the countdown. The end of the countdown will be confirmed with a repeating tone. Tap any touch control area to stop tone.

Important!

COOKING WILL NOT STOP AT THE END OF THE COUNTDOWN. TURN THE OVEN OFF MANUALLY AND REMOVE FOOD FROM OVEN TO AVOID OVERCOOKING.

END OF COOKING

The oven will automatically turn off after the set cooking time has elapsed.

Activate END OF COOKING

Set the desired duration (max 10 hours) and confirm

Leave menu

The display will show the countdown. the oven will turn off at the end of the countdown and the display will show END OF COOKING – BUON APPETITO! The end of the countdown will be confirmed with a repeating tone. Touch any touch control area to stop tone.

MODIFY/CANCEL

Activate end of cooking menu and modify the time value.

Set time to 0:00 to cancel

Note

Cooking time is calculated from the end of preheating. During preheating the end of cooking time is not shown in the display.

It is not possible to set end of cooking when using the food probe. If a food probe temperature is set, the end of cooking will be deleted.

DELAY START The oven will start at a desired time.

Activate DELAY START

Set desired time before oven will turn on and confirm

Leave menu

The display will show the countdown. The oven will turn on at the end of a count down. The end of the countdown will be confirmed with a repeating tone.

Note DELAY START can be combined with the END OF COOKING.

FOOD PROBE The food probe is only available on XT models.

The food probe monitors the core temperature of the food during cooking and turns off the oven when the desired temperature is reached. It can be used ONLY with the following cooking modes:

Convection

Bake

Convection bake

Turbo

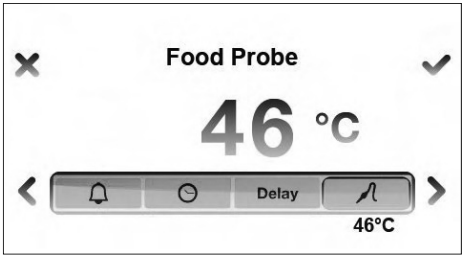
Broil

Convection Broil

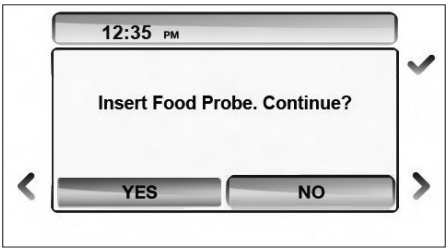
Insert the food probe in the item to be cooked. For best results, insert the probe as close as possible to the center of the item and make sure it is not in contact with bones or fat. Improper placement of the probe could shut the oven off too early and result in uncooked food. With poultry, make sure the probe does not rest in a cavity.

Activate

Select the desired food temperature with and confirm



After the preheating sequence is completed, the display will show the message INSERT FOOD PROBE. CONTINUE?



Connect the probe jack to the port located in the upper left side of the oven cavity.

Place the food in the oven and confirm ✔

The display will show the set temperature and the actual temperature measured by the probe. The oven will turn off when the desired food temperature is reached. The display will show END OF COOKING – BUON APPETITO! End of cooking will be confirmed with a tone. To stop tone tap any touch control area.

Note Food probe temperature can be selected at any time while cooking.

If the probe jack is not inserted in its port, a message will appear on the display requiring confirmation of the probe insertion. Cooking will stop if the probe is not inserted. Select NO on the confirmation screen to continue cooking without probe.

Important DO NOT LEAVE THE PROBE IN THE OVEN CAVITY WHEN NOT IN USE.

COOKING MODES GUIDE

MODE	DETAILS	USE FOR/TIPS
BAKE	Bake and broil elements ON Convection OFF Temperature 37°C – 260°C Use lower 2 shelf levels.	Soufflés Meringues Angel food cakes Cream puffs Cookies Cakes Cheesecakes, Pies Quiches Baked potatoes
CONVECTION BAKE	Bake element ON at full power Broil element ON at moderate power Convection fan ON Temperature 37°C – 260°C Use several levels at the same time. **NOTE:** As a general rule, the temperature of a recipe not designed for baking in a convection oven should be lowered by 20F (15C)	Cookies Cakes Breads Rising dough Cheesecake Pies Quiches Baked potatoes Casseroles
CONVECTION	Convection fan and convection element ON Use several levels at the same time. Temperature 37°C – 260°C **NOTE**: As a general rule, the temperature of a recipe not designed for baking in a convection oven should belowered by (15 °C.)	Gentle cooking of pastries, soufflés and cakes. At higher temperature use also for roasting meats and poultry.
TURBO	Bake element ON at full power Convection element and fan ON at full power Temperature 37°C – 260°C Use shelf levels 2 and 3	Uniform cooking with strong heat from the bottom of pizza, focaccia and bread.

BROIL 	Broil element ON 4 power settings – LOW (1) to HIGH (4) The element is heated for the first 3 minutes at maximum power and then the power is reduced according to the selected power setting.	Brown food on the top side only. Turn food over if browning is required on both sides.
CONVECTION BROIL 	Broil element ON Convection fan ON 4 power settings – LOW (1) to HIGH (4) The element is heated for the first 3 minutes at maximum power and then the power is reduced according to the selected power setting.	Brown food on top and bottom side. This mode is preferred for browning food that is too delicate for turning such as fish. NOTE: The degree of browning on each side might be different.
DEFROST/DEHYDRATE 	In DEFROST mode only the fan is active to circulate air in the cavity. All heating elements are turned off. In DEHYDRATE mode the fan is on and the cavity is maintained at 37°C.	Defrost food Dehydrate food, flowers, vegetables.
PROOFING 	Bake element ON at low constant heat power Fan on every 5 minutes to eliminate stagnant air. Use any shelf level.	For best results, place dough in bowl and cover with a clean towel.
WARMING 	Bake element at low to moderate power. Temperature 60/76/93°C preset.	Use the warming program in Sabbath mode (S.M.) during religious observance.

BROIL / CONVECTION BROIL

The broil element operates on 4 different power levels.

The element is heated for the first 3 minutes at maximum power and then the power is reduced according to different desired effects.

Level 1 produce a mild browning of the food surface

Level 4 produce an intense irradiated heat that cause a fast browning of food.

Select the power level according to the desired effect on food.

Select BROIL to brown food on the top side only. This mode requires turning food if browning is required on both sides

Select CONVECTION BROILER to brown food slightly also on the bottom side. This mode is preferred for browning food on both sides that is too delicate for turning such as fish. The degree of browning on each side might be different

TIPS FOR BEST RESULTS – BROILING AND ROASTING

ADJUST TO DESIRE LEVEL OF 'DONENESS'

FOOD	SHELF POSITION	COOKING MODE	TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	SUGGESTIONS
Ground beef patties, ½" thick	6	Broiler Convection Broiler	LEV 4	15 to 20 minutes	Broil until not pink in center
T-Bone steak	6	Broiler Convection Broiler	LEV 4	12 to 20 minutes	Broil until done to desired level
Flank steak	6	Broiler Convection Broiler	LEV 4	12 to 20 minutes	Broil until done to desired level
Eye of round roast	5	Bake Convection bake	165°C	20 to 25 min per pound	Small roasts require longer time per pound; reduce time using Convection Bake
Loin roast	5	Bake Convection bake	165°C	20 to 25 min per pound	Cook until juices are clear
Boneless skinless chicken breasts	6	Broiler Convection Broiler	LEV 3	20 to 25 minutes	Cook until juices are clear
Chicken thighs	5	Broiler Convection Broiler	LEV 3	25 to 30 minutes	Remove skin and ook until juices are clear
Half chicken	5	Broiler Convection Broiler	LEV 4	30 to 45 minutes	Turn with tongs and cook until juices are clear
Roast chicken	4	Bake Convection bake	175°C	75 to 90 minutes	Reduce time using Convection Bake. Time may vary if stuffed.
Turkey	4	Bake or Convection bake	165°C	20 to 25 min per pound	Reduce time using Convection Bake. Time may vary if stuffed.

TIPS FOR BEST RESULTS - BAKING

CHECK PACKAGE DIRECTIONS

FOOD	PAN SIZE	TEMPERATURE	COOKING TIME (minutes)	LEVEL
Cookies	30x38 Cookie Sheet	185°	8 to 12	2..5
Layer Cakes	20 or 22"Round	175°	25 to 35	2..5
Sheet Cakes	22x33 Pan	175°	30 to 40	2..5
Bunt Cakes	30 Cup	160°	60 to 75	2..5
Brownies, Bar Cookies	22x22 Pan	160°	20 to 25	2..5
Biscuits	30x38 Cookie Sheet	215°	10 to 15	2..5
Quick Bread	20x10 Loaf Pan	175°	55 to 70	2..5
Muffins	12 cup Muffin Pan	215°	14 to 19	2..5
Fruit Pies	22 Diameter	215°	35 to 45	2..5
Fruit Cobblers	22x22 Pan	200°	25 to 30	2..5
Yeast Bread	20x10 Loaf Pan	185°	25 to 30	2..5
Dinner Rolls	22x32" Pan	200°	12 to 18	2..5
Cinnamon Rolls	22x32" Pan	185°	25 to 30	2..5
Yeast Cake	30x38 Cookie Sheet	200°	20 to 30	2..5

TIPS FOR BEST RESULTS - DEHYDRATE

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE TIME (hrs)	DONE WHEN…
Apples	Cut in 5mm slices and dip in 1/4 cup lemon juice + 2 cups water solution	11-15	Slightly pliable
Bananas	Cut in 5mm slices and dip in 1/4 cup lemon juice + 2 cups water solution	10-15	Soft, pliable
Cherries	Wash and towel dry. Remove pits	10-15	Pliable, leathery, chewy
Orange peels and slices	Peel and cut in 1/4" slices	Peels:2-4 Slices: 12-16	Orange peel: dry and brittle. Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly
Pineapple rings	Towel dry	Canned: 9-13 Fresh: 8-12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Cut in 1cm slices. Place skin (outside) down on rack	12-17	Dry, brittle
Red peppers	Wash and towel dry. Remove stems, chop coarsely about 2,5cm pieces	16-20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 2mm slices	7-12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash, drain well.and towel dry. Cut in 2mm slices.	16-23	Dry, brick red colour
Oregano, sage, parsley, thyme, fennel	Rinse and dry with paper towel	3-5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	3-5	Crisp and brittle

ASSISTANT FUNCTION

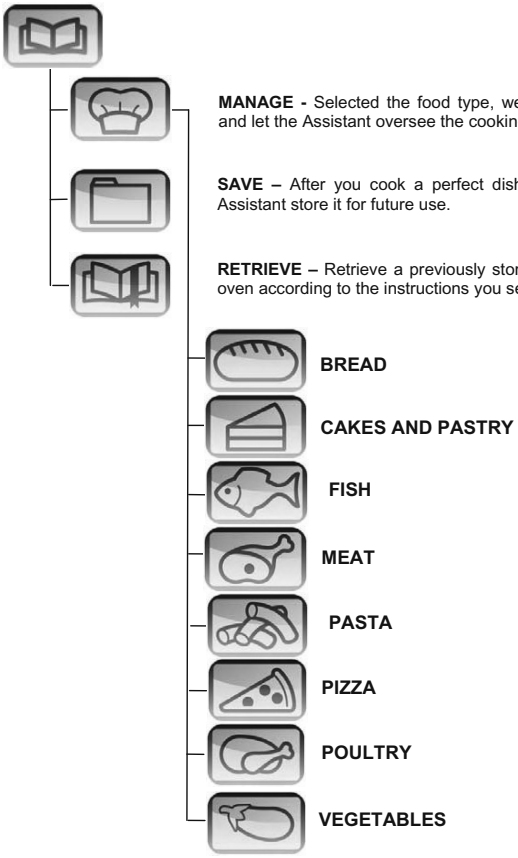
Available on XT models only

Developed with the help of Italian professional chef consultant Roberto Carcangiu, Bertazzoni's exclusive ASSISTANT function is a revolutionary system for upgrading oven cooking in the home. The ASSISTANT is pre-programmed with finely calibrated sets of cooking modes, temperatures and times sequences for each type of food. The system does not provide recipes – those are yours to choose from. The ASSISTANT will simply 'pilot' the oven to help you make the best of your oven recipes.

Enjoy selecting the sequences already stored in the ASSISTANT that best suit your own style of cooking and culinary taste. After you have familiarized with them, you will be able to build new sequences of your own creation and store them for future use.

The ASSISTANT is available on XT models only together with a food probe for temperature control.

ASSISTANT
MENU



MANAGE - Selected the food type, weigh/size, type of cooking and desired finish and let the Assistant oversee the cooking until your dish is perfect.

SAVE – After you cook a perfect dish, name the cooking sequence and let the Assistant store it for future use.

RETRIEVE – Retrieve a previously stored set and let the ASSISTANT manage the oven according to the instructions you selected for that dish.

BREAD

CAKES AND PASTRY

FISH

MEAT

PASTA

PIZZA

POULTRY

VEGETABLES

START Activate the oven by touching any control area for 2 seconds.

Start programming with ⏻

Select ASSISTANT with ‹ › or with right knob and confirm ✓

Select MANAGE with ‹ › and confirm ✓

Select TYPE OF FOOD with ‹ › and confirm ✓

Selected food categories will guide you through the selection of additional parameters (e.g. for meat: weight, type of cut, food probe temperature). Follow the directions on the display, select the appropriate parameters and confirm.

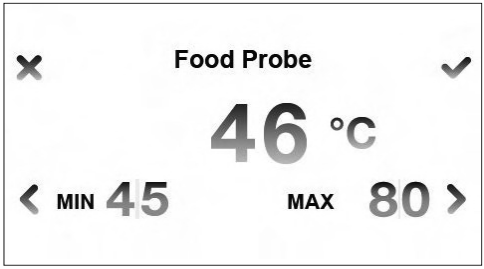
The oven will begin pre-heating and signal the end of the pre-heating cycle with a tone. Insert the food in the oven only after the pre-heating is complete.

The display will show the time remaining until the end of the cooking sequence.

The oven will turn off at the end of the cooking cycle. The display will show END OF COOKING – BUON APPETITO! End of cooking will be confirmed with a tone.

Important: COOKING WILL CONTINUE WITH RESIDUAL HEAT. REMOVE THE DISH FROM THE OVEN IMMEDIATELY TO AVOID OVERCOOKING.

FOOD PROBE If the cooking sequence requires the use of the food probe, the display will ask you to input the desired food temperature (lower = rare, higher = well done). Once the pre-heating cycle is completed, the display will remind you to insert the food probe. Connect the food probe jack to the appropriate port in the oven cavity at the end of preheating. The cooking sequence will start only after confirmation that the food probe has been inserted.



When using the food probe, the display will show the food probe temperature (actual and target) instead of the remaining time until the end of cooking.

The oven will turn off when the food temperature measured by the probe reaches the desired level. The display will show END OF COOKING – BUON APPETITO! End of cooking will be confirmed with a tone.

Important: COOKING WILL CONTINUE WITH RESIDUAL HEAT. REMOVE THE DISH FROM THE OVEN IMMEDIATELY TO AVOID OVERCOOKING.

STOP/MODIFY To STOP cooking tap ✖ and confirm.

It is not possible to change cooking mode, temperature or duration while cooking with the ASSISTANT function. If additional cooking is needed, operate the oven in manual mode until the desired result is obtained.

Important Pre-programmed sequences have been calibrated for cooking food starting from room temperature. If using frozen food for a dish, defrost it before starting a sequence.

Note : In low temp roasting mode, food is baked at a very low temperature then requiring long cooking time. Baking time can last up to 5/6 hours, according to food dimensions.

In assistant cooking mode, the time is calculated from the end of preheating. Make sure to introduce food in the oven as soon as the preheating time is finished, otherwise the cooking time can result too short.

All cooking methods refer to fresh food, except where indicated. For frozen food, refer to your standard procedure

ASSISTANT FUNCTION - OPTIONS CHART

Food	Preparation	Food probe	Pre-programmed cooking time*
Meat	Traditional Roasting	yes	
	Low Temp. Roasting	yes	
	Braising		90 min.
	Slow cooking	yes	
	Oven Fried		6 min.
Poultry	Traditional Roasting	yes	
	Slow cooking	yes	
Fish	Traditional Roasting	yes	
	Oven Fried		12 min.
	Grilled - food temp. probe	yes	
	Grilled – manual		7 min.
Cakes	Rising pastry dough		35 min.
	Shortbread dough		25 min.
Bread	Manual		22 min.
	Food temp. probe	yes	
Pizza	Homemade pizza		14 min.
Pasta	Frozen au gratin	yes	
	Fresh au gratin		35 min.
Vegetables	Stew / Sautè		20 min.
	Grilled		7 min.
	Roasted potatoes		50 min.

* Time indicated excludes pre-heating

SLOW COOKING Slow cooking allows cooking of very large pieces of meat and poultry (over 4Kg.) for several hours at a very low temperature. This cooking mode does not end when the temperature set on the food probe is reached, but the food is then continuously kept at this temperature. The temperature shown on the food probe will them continuously be adjusted once the set valve has been reached.

A manual switch off of the oven is then required. A cooking time of 12 hours is suggested. The program is automatically switched off after 24h.

CUT TYPE

Cut type	Type of meat
Less tender	Beef chuck
	Beef brisket
	Corned beef
	Short ribs
	Pork shoulder
	Lamb shank
	Pork blade roast
Tender	Beef tenderloin
	Prime rib
	Pork tenderloin
	Leg of lamb
	Chicken legs/thighs

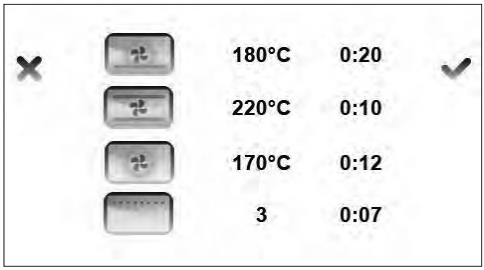
SAVE

The ASSISTANT stores your latest cooking sequence for future use.

Select ASSISTANT with ‹ › or with right knob and confirm ✓

Select SAVE with ‹ › and confirm ✓

The display will show the last cooking sequence performed, indicating the set of cooking modes, temperatures and times used for the cycle.



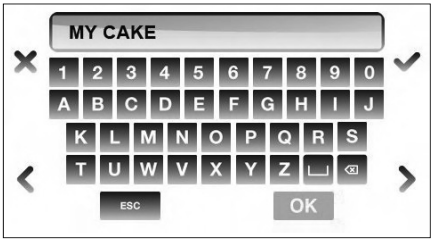
Confirm ✔

Select FOOD CATEGORY and confirm ✔

Enter a name for this cooking sequence - scroll through the keyboard with ‹ ›

and confirm each letter with ✔

NOTE: scrolling accelerates by keeping the finger on the touch area.



Confirm with OK

Touch ✖ to leave this menu without saving the sequence.

After saving a sequence, the display will return to the main ASSISTANT menu.

Important

The memory can store up to a maximum of 32 personalized cooking sequences in addition to those pre-programmed. When the memory is full and you attempt to store another cooking sequence, a message will prompt you to delete one of the previously stored sequences.

The interface will eliminate steps that are not significant for cooking results, such as functions used for less then 1 minute.

A maximum of 4 different cooking steps (combination of function/temperature/time) can be recorded in a sequence.

RETRIEVE

To retrieve a previously stored personal sequence follow these simple steps.

Select ASSISTANT with ‹ › or with right knob and confirm ✔

Select RETRIEVE with ‹ › and confirm ✔

Select FOOD CATEGORY and confirm ✔

Select a stored sequence and confirm ✔

You will have the following options:

- START: will immediately start the cooking sequence.
- MODIFY: allows to modify food category and name associated to a personal cooking sequence
- DELETE: delete the selected cooking sequence. Confirmation is required.

Note: if no cooking sequence is saved an empty menu will be displayed.

SABBATH MODE

This special program is designed for religious observances.

START

Activate the oven by touching any control area for 2 seconds.

Start programming with

Select WARMING with or with right knob and confirm

Select S.M. with and confirm

The oven will turn on and pre-heat until the temperature of 100°C is reached. Then, the temperature will be held constant until the oven is switched off. Opening of the door will not cause an immediate re-heating of the oven: the heating will continue according to a set procedure independent from use.

The oven lights will not turn on in Sabbath Mode even if the door is open.

MODIFY/STOP

To modify cooking mode:

- DESIGN SERIES OVEN: Scroll COOKING MODES
- PROFESSIONAL SERIES OVENS: use the cooking mode knob (right)

Turn off the oven with

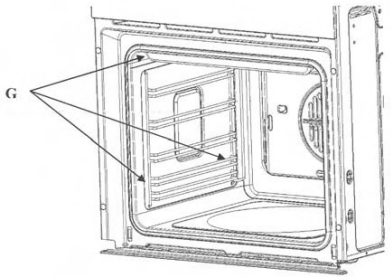
TROUBLESHOOTING GUIDE

OVEN PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR REMEDY
Oven does not function	Range is not connected to electrical power. Ask a professional to check power circuit breaker, wiring and fuses.
Self-clean cycle does not activate	Door is not shut tight and door latch cannot lock
Door does not open	Oven is still in self-clean mode. Door latch will release when safe temperature is reached.
Oven light does not work	Light bulb is burned out. Oven is not connected to power. Clean cycle is on.
Oven door is locked and will not release after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait 5 minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove light cover	There may be debris/spillage around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.

Specific error messages may appear in case of malfunction. Call after sale service and provide the information that appear in the display for a quick and accurate diagnosis.

DISASSEMBLY OF SIDE GRILLS ON OVENS WITH SMOOTH SIDES

Remove, one at a time, the side grills G from their mounting holes.



REASSEMBLY OF SIDE GRILLS

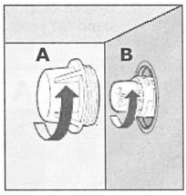
Insert the grills one at a time. Pay attention to the groove on the grill. The grill must be correctly inserted inthe correct holes inside of the oven.

OVEN BULB REPLACEMENT

There are two types of bulbs; round or rectangular. Both have the following characteristics: Supply voltage 220-240 V (50/60 Hz) power 25 W. Base type: E-14 Maximum operating temperature 300°C

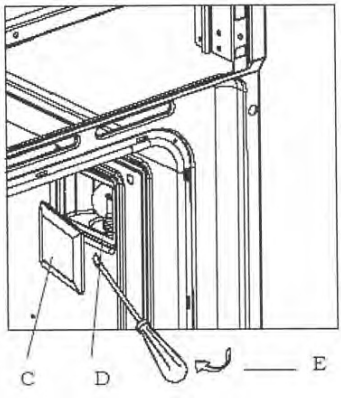
To replace the round bulb, proceed as follows:

1. **Unplug the appliance from the electrical power supply.**
2. Check that the oven is at room temperature, otherwise wait for it to cool.
3. Remove protective cover **A** by unscrewing it in a anticlockwise direction.
4. Remove bulb **B** by turning it in a anticlockwise direction.
5. After having replaced the bulb, reassemble protective cover **A**.



To replace the rectangular bulb, proceed as follows:

1 Unplug the appliance from the electrical power supply.
2 Check that the oven is at room temperature, otherwise wait for it to cool.
3 Remove the side grill.
4 Remove the glass **C**. using a screwdriver.**E.**
5 Remove the bulb **D** by turning it in a anticlockwise direction.
6 After having replaced the bulb, reassemble the protective cover **C**
7 Insert the side grill.



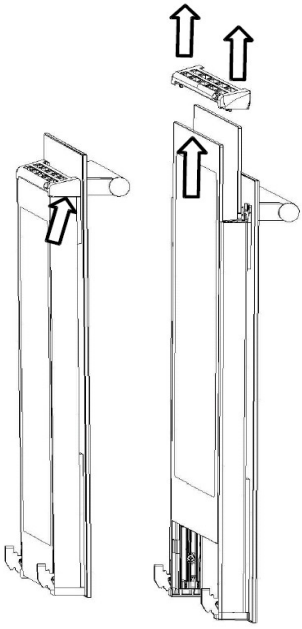
OVEN SEAL REPLACEMENT

The seal located around the cooking chamber must be replaced if it has any cracks. For safety reasons, the seal must be changed by an Authorized Service Centre technician.

OVEN DOOR DISASSEMBLY

Side profiles door

The door-type "side profiles" is disassembled to allow cleaning of the glass.
To do it, remove the top of the door operating on 2 ends hooked to the side profiles.
Remove the glass (1 or 2 depending on the version) from their seats,
making sure to their positioning to insert them properly after cleaning.
To reassemble the door, run contrary to the previous phases.
If on the glass is present a written, it must be readable
watching the glass from the inner part of the door.
If there is no written but there is a frame drawn on the glass
(such as black or gray frame), the same frame has to be turned
towards the inside of the door, in order to leave the glass glossy
completely visible from the outside of the door.



TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

If the recommended checks do not resolve the problem, contact an Authorized Service Centre, indicating the type of fault, appliance model and serial number located on the oven identification label.
The plate is located in the outer part of the oven and is visible when the door is open. Original spare parts, certified by the manufacturer, can be found only at our Authorized Service Centres and Authorized Spare Parts Stores.

BERTAZZONI SpA

Via Palazzina 8

42016 Guastalla RE

ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Caro nuovo proprietario di un prodotto Bertazzoni,

desidero ringraziarVi d'aver scelto uno dei nostri splendidi forni. Sappiamo che la scelta è vasta a causa dei numerosi marchi e prodotti messi a Vostra disposizione e siamo molto felici che abbiate deciso di mettere uno dei nostri prodotti a casa Vostra.

Siamo fieri di fabbricare i nostri forni quanto speriamo che Voi siate fieri di esserne possessori.
La nostra famiglia cominciò a produrre attrezzature da cucina nel 1882.
Ciascuno dei nostri prodotti combina armoniosamente un'alta tecnologia con un raffinato design italiano. Anche se non potremo mai sostituirci al Vostro talento unico nel preparare piatti deliziosi, noi facciamo tutto il possibile per rendere la cucina più facile, più efficace ed ancora più divertente.

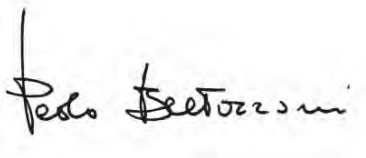
I nostri apparecchi sono progettati secondo le norme di sicurezza e prestazioni più rigorose vigenti sul mercato europeo e nord-americano. Applichiamo le più avanzate tecniche produttive. Ogni apparecchio elettrodomestico lascia la fabbrica dopo un controllo ed una prova di qualità completa. I nostri distributori ed inostri partner per l' assistenza sono pronti a rispondere a qualsiasi domanda che potete avere per quanto riguarda l'installazione, l' utilizzo e la manutenzione del vostro prodotto Bertazzoni.

Questo manuale Vi aiuterà ad apprendere ad utilizzare il prodotto in modo sicuro ed efficace e a prendersi cura di esso in modo da poterne avere la più grande soddisfazione per gli anni a venire.

Il manuale include anche le istruzioni destinate all'installatore professionale che effettuerà l'installazione nella Vostra abitazione.
Raccomandiamo di rivolgersi a personale specializzato e formato per il delicato compito di installare e di provare a domicilio gli apparecchi.
Vi prego di contattare ilservizio assistenza alla clientela se avete bisogno ditrovare un installatore professionale nella vostra zona.

Prego mantenga questo pratico manuale per uso futuro.

Grazie!



INDICE

INSTALLAZIONE
Dimensioni di incasso…….. page. 40
Avvertenze generali…….. page. 41
Avvertenze generali – installazione /riparazione…… page. 42
Avvertenze generali – primo utilizzo…… page. 42
Avvertenze generali – funzionamento / pulizia…… page. 42-43
Collegamento elettrico mono-fase …… page. 43-44
Installazione…….. page. 44

USO
Utilizzo del display LCD …… page.45-47
Funzionamento di base modelli serie design (F60 CON XT)……..……..page.48
Funzionamento di base modelli serie professional (F60 pro XT)…….. page.49
Menù di gestione del tempo cottura…….. page.50-52
Guida modalità forno ……..……..page.53-58
Funzione assistant……page.59-65
Modalità Sabbath……..……page.66
Modalità ricerca guasti……..……..page.67
Smontaggio e sostituzioni…… page.68-71

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI……..……..page.71

EN The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

IT Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smalti mento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

DE Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht ùber den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt fùr das Recycling von elektrischen und elektronischen Geraten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemaB ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altçeraten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwell. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zustàndiqe Entsorgungsstelle.

FR Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Equipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc fai re l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnemenl. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

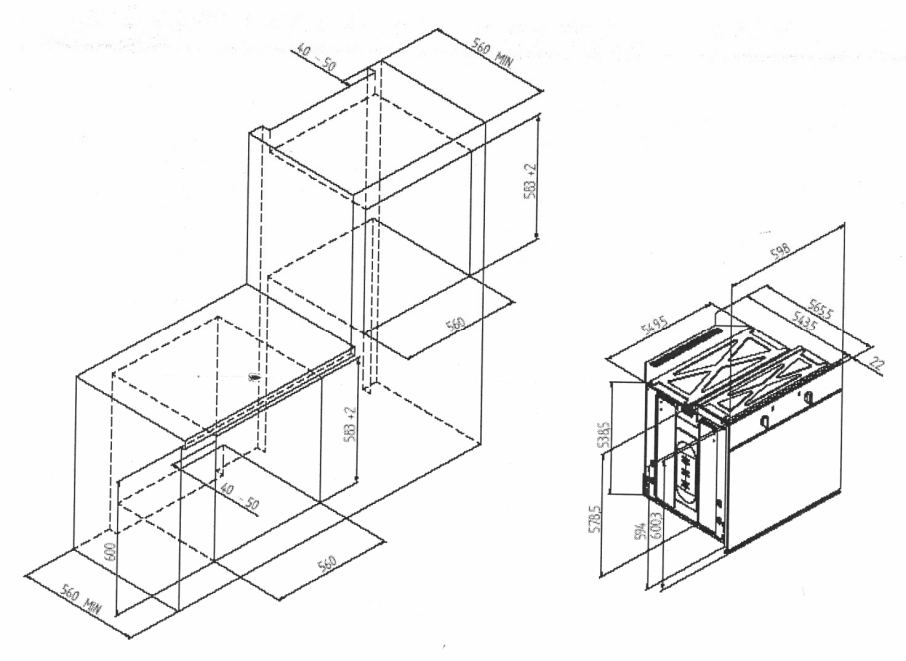
ES Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002l96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electr6nicos (RAEE). La correcta eliminaci6n de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud El simbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un puntode recogida para reciclar aparatos eléctricos y electr6nicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminaci6n de residuos. Para obtener informaci6n màs detallada sobre el tratamiento, recuperaci6n y reciclaje de este producto, p6ngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminaei6n de residuos urbanos o la tienda donde adquiri6 el producto,

PT O simbolo no produto ou na embalagem indica que este produto nào pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electr6nico. Ao garantir uma elirninaçào adequada deste produto, ira ajudar a evitar eventuais consequèncias negativas para o meio ambiente e para a saùde pùblica, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua area de residència ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

NL Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Ais u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekochl.

RO Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzator pentru reciclarea echipamentelor electrice si electronice. Asiqurându-va ca ati eliminat in mod corect produsul, ajutati la evitarea potentialelor consecinte negative pentru mediul inconjurator si pentru sanatatea persoanelor, consecinte care ar putea deriva din aruncarea necorespunzatoare a acestui produs. Pentru mai multe informatii detaliate despre reciclarea acestui produs, va rugam sa contactati biroul local, serviciul pentru eliminarea deseurilor sau magazinul de la care l-ati achizitional.

SCHEMA INCASSO



Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otteniate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni eventuale successiva consultazione.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri apparecchi modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun preavviso.

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE: 93/68/CEE : Norme Generali e successive modificazioni 2006/95/CE : Bassa tensione e successive modificazioni 2004/108/CEE : Compatibilità elettromagnetica e successive modificazioni

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso cui il prodotto è stato acquistato.

AVVERTENZE GENERALI

o QUESTO PRODOTTO È STATO PROGETTATO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
o Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
o Gli elementi dell'imballaggio (es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento).Tenere le parti dell' imballaggio fuori della portata dei bambini.
o Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Si raccomanda di conservarlo per l'intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all'installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.
o Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.
o Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
o Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo alimentazione, dopo aver staccato l a spina della presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costruire un pericolo, specialmente per i propri giochi.
o Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla Direttiva CEE 89/109 del 21/12/1988.

AVVERTENZE GENERALI -INSTALLAZIONE / RIPARAZIONE

IL COSTRUTTORE DECLI NA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE, DA UN USO IMPROPRIO, ERRONEO, ASSURDO.

o **Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge**

o **ALLACCIAMENTO:** controllare che le specifiche della targhetta dei dati di funzionamento corrispondono a quelle della Vostra alimentazione.

o Il forno deve essere collegato con un cavo di sezione minima di 1,5 mm nel retro, prevedendo un interruttore onnipolare conforme alle norme in vigore, avente una distanza di apertura dei contatti di uguale o superiore almeno 3mm.

o Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

o Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

o Se il forno presenta danni visibili o problemi di funzionamento, non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.

o E' sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se non è possibile farne a meno, ricordarsi sempre di utilizzare soltanto prolunghe e adattatori singoli o multipli che siano conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza e non superare mai la capacità massima indicata sulla prolunga o sull'adattatore singolo e la potenza massima indicata sull'adattatore multiplo.

o In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti.

o Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.

o Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l' equipaggiamento, nonché provocare disturbi nel funzionamento.

o Agli apparecchi riparati dai centri di assistenza devono essere eseguite le prove di routine, in particolare la prova di continuità del circuito di terra.

o Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.

o Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.

AVVERTENZE GENERALI – PRIMO UTILIZZO

o Attenzione: il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

o Prima di usare il forno, pulire accuratamente l'interno, le griglie e la leccarda con sapone non abrasivo e acqua tiepida. Inserire la griglia e la leccarda nelle rispettive corsie.

o Una volta completata l'operazione, collegare il forno alla rete elettrica e portarlo alla temperatura massima per 30 minuti circa, al fine di eliminare eventuali residui grassi, olio, resine di fabbricazione che possono causare cattivi odori durante la cottura; arieggiare il locale.

o Compiuta questa semplice operazione, il forno è pronto ad effettuare la prima cottura.

AVVERTENZE GENERALI – FUNZIONAMENTO / PULIZIA

o L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso.

o I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi all'uso dell'apparecchio. Durante il funzionamento del forno fare attenzione e tenerli a distanza.

o Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

o I portatori di handicap devono essere assistiti da persone adulte idonee.

o Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.

o Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili, come per es. detergenti, spray per il forno, ecc.

o Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

o Durante il funzionamento il forno diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno.

o Al momento di aprire lo sportello del forno possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua calda; fare attenzione.

o Se il forno contiene vapore, si consiglia di non introdurre le mani.

o Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.

o Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.

o Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

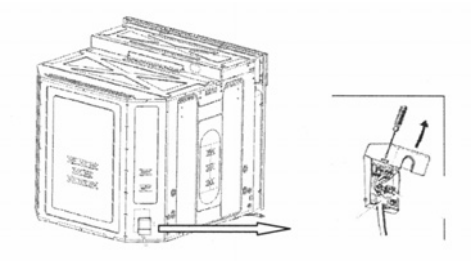
o Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.

o Non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
o I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Fare attenzione. Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.
o La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.
o **ATTENZIONE: IN CASO DI SMONTAGGIO, MANUTENZIONE E PULIZIA DELL'APPARECCHIO, SI RACCOMANDA L'UTILIZZO DI ADEGUATI STRUMENTI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.**
o Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.
o Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite.
o Evitare di effettuare pulizie sulle parti ancora calde dell'apparecchiatura.
o Le parti smaltate, cromate ed in vetro vanno lavate con acqua tiepida.
o L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso con l'acqua calda e detersivo, risciacquando e asciugando poi accuratamente.
o Le parti in acciaio e soprattutto le zone con i simboli serigrafati non devono essere pulite con diluenti o detersivi abrasivi; utilizzare preferibilmente solo un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detersivo liquido per piatti.
o Per lo sporco difficile è consentito l'uso di alcool denaturato.
o L'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Alla fine della pulizia, risciacquare abbondantemente e asciugare accuratamente con un panno morbido.
o Evitare di lasciare sulle parti smaltate o verniciate dei liquidi acidi (aceto, succo di limone, detergenti aggressivi, ecc.)
o Non utilizzare per la pulizia pagliette o lane di acciaio , acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare, o provocare la frantumazione del vetro della porta.

COLLEGAMENTO ELETTRICO MONOFASE

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio, tirare e aprire il coperchio(vedi figura).
2.Mettere in opera il cavo di alimentazione, svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu(N), Marrone (L), Giallo-Verde (vedi figura).
3.Fissare il cavo nell'apposito ferma cavo.
4.Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche. In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente. L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

. la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
. la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza del forno, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
. la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
. la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio.
. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.
. Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
. Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
. Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

-L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Tensione e frequenza di alimentazione:
220-240 V~ 50/60 Hz

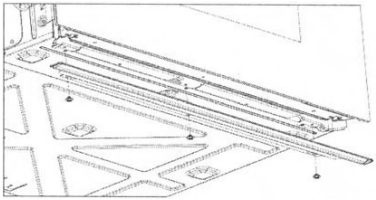
Sostituzione del cavo di alimentazione
Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo: -H05 RR-F, -H05 V2V2-F (T90), -H05 VV-F adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo-verde deve essere più lungo rispetto agli altri due conduttori di circa 2 cm

INSTALLAZIONE
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito. Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte:

-i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;

-nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;

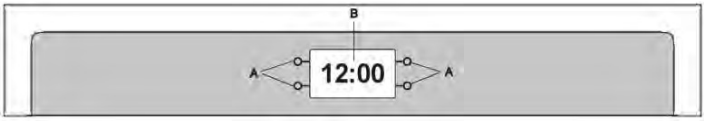
Prima di incassare il prodotto, è necessario montare il profilo inferiore "salvagocce" (inserito nell'imballo). Lo stesso si fissa alla parte inferiore per mezzo delle 3 viti anch'esse in dotazione (vedere figura seguente).



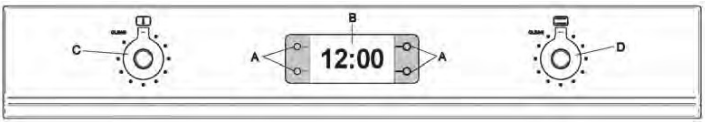
Il forno deve essere alloggiato in una apertura standard di 600 mm, come da fig. 1, sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna. Nell'inserimento del forno a colonna è indispensabile, al fine di assicurare una sufficiente ventilazione, praticare aperture come indicato in figura. Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti "A", poste negli appositi fori della cornice. Fare attenzione nell'inserimento del forno nel foro a non fare leva con la porta; inoltre non sottoporre ad eccessive pressioni la porta quando è aperta.
Nb.: se il mobile in colonna non è prevista nessuna apertura nella zona superiore, svolgere un foro largo 560mm alto 40-50mm nella zona inferiore.

UTILIZZO DEL DISPLAY LCD

FORNI SERIE DESIGN (F60 CON XT)



FORNI SERIE PROFESSIONALE (F60 PRO XT)



A Aree touch control **B** Display LCD **C** Manopola temperature **D** Manopola modalità di cottura

ACCENSIONE

Per poter accendere il display LCD attendere 1 minuto dal collegamento dell'alimentazione.

Per attivare il display:

FORNI SERIE DESIGN (MODELLI CON)

Toccare per 2 secondi una delle aree touch control (A). Sul display appariranno le seguenti icone:

Timer Impostazioni Luce Accensione

FORNI SERIE PROFESSIONALE (MODELLI PRO)

Ruotare la manopola in modalità forno (lato destro). Sul display appariranno le seguenti icone:

Timer Impostazioni

Dopo aver attivato il display, ogni menu visualizzerà le icone necessarie per la navigazione e la programmazione accanto alle aree touch control.

Dopo 1 minuto di inattività il display passerà in modalità stand-by per ridurre i costi di elettricità e le aree touch control si spegneranno. Toccare un'area di controllo qualsiasi per 2 secondi per riattivare il display.

LEGENDA ICONE

Timer

Luce

Menu impostazioni

Accensione

Scrolling a sinistra/destra e su/giù

Conferma selezione

Annulla selezione o esci dal menu

Interrompe la cottura

Imposta il tempo di cottura, ritarda il tempo di inizio/fine, sonda della temperatura

Modifica la modalità di cottura

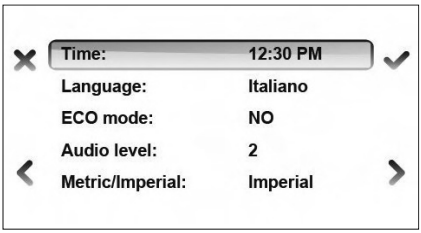
 Modifica la temperatura di cottura

IMPOSTAZIONI *Attivare il menu IMPOSTAZIONI con*

Selezionare il campo con e confermare

Impostare i valori desiderati con e confermare

Uscire dal menu



Note

Modalità ECO: questa impostazione reduce il consumo di energia:

- spegnendo il forno prima della fine di un programma di cottura ed utilizzando il calore residuo per completare la cottura
- spegnendo la luce durante la cottura
- spegnendo il display in modalità stand-by.

Livello audio Livelli da 1 a 3. Il livello 1 è NO AUDIO

Metrico/anglosassone

Metrico: Celsius/kg/orologio 24 ore
Anglosassone: Fahrenheit/lb/orologio 12 ore

Modalità SHOW ROOM: questa opzione è destinata alla dimostrazione showroom. In modalità showroom gli elementi riscaldanti non sono attivati. Non usare questa modalità a casa propria.

TIMER Attivare il TIMER con

Impostare il tempo desiderato (max. 10 ore) con e confermare

Uscire dal menu

Nota

Il timer può essere utilizzato indipendentemente dalla cottura.

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Al termine del conto alla rovescia si attiva un segnale acustico. Per fermare il segnale acustico al termine del conto alla rovescia toccare una delle aree touch control. Per modificare il timer entrare di nuovo in questo menu.

LUCE Accendere e spegnere la luce del forno premendo quest'icona.

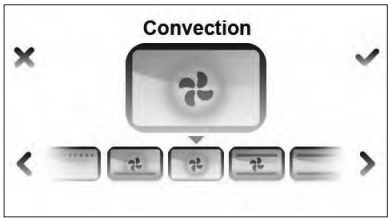
Nota: questa funzione non è disponibile nei forni serie PRO.

FUNZIONAMENTO DI BASE – MODELLI SERIE DESIGN (F60 CON XT)

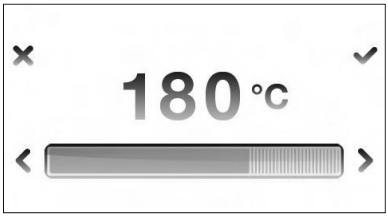
ACCENSIONE Attivare il forno toccando un'area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con

Selezionare la MODALITÀ FORNO e confermare

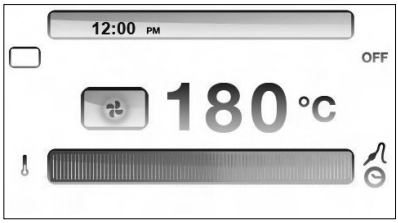


Impostare la TEMPERATURA DI COTTURA e confermare



Il forno inizierà il PRE-RISCALDAMENTO in alcuni secondi mostrando l'avanzamento sul display. La fine del pre-riscaldamento sarà confermata da un segnale acustico. Introdurre il cibo nel forno al raggiungimento della temperatura desiderata.

Nota La barra di preriscaldamento non è visualizzata nelle modalità cottura alla griglia, cottura alla griglia a convezione, disidratazione, scongelamento, riscaldamento e lievitazione.



MODIFICA/STOP Modificare la MODALITÀ FORNO durante la cottura con

Modificare la TEMPERATURA DI COTTURA durante la cottura con

Interrompere la cottura con OFF e confermare

FUNZIONAMENTO DI BASE – MODELLI SERIE PROFESSIONALE (F60 PRO XT)

ACCENSIONE

Attivare il forno ruotando la manopola MODALITÀ FORNO (destra)

Selezionare la MODALITÀ FORNO ruotando la manopola a destra

Selezionare la TEMPERATURA DI COTTURA ruotando la manopola della temperatura a sinistra

Il forno inizia il PRE-RISCALDAMENTO in alcuni secondi mostrando l'avanzamento nel display. La fine del pre-riscaldamento sarà confermata da un segnale acustico. Introdurre il cibo nel forno al raggiungimento della temperatura desiderata.

Nota

La barra del preriscaldamento non è visualizzata nelle modalità cottura alla griglia, cottura alla griglia a convezione, disidratazione, scongelamento, riscaldamento e lievitazione.

Per ridurre il tempo di riscaldamento, il preriscaldamento avviene sempre in modalità turbo.

Ogni modalità forno ha una temperatura di default ottimale che compare contestualmente alla selezione della modalità forno.

MODIFICA/STOP

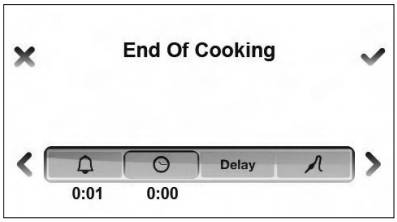
Modificare la MODALITÀ FORNO durante la cottura ruotando la manopola delle modalità forno.

Modificare la TEMPERATURA DI COTTURA durante la cottura ruotando la manopola della temperatura.

Interrompere la cottura ruotando la manopola della funzione sulla posizione OFF.

MENU' DI GESTIONE DEL TEMPO – TIMER, RITARDO/FINE COTTURA, SONDA TEMPERATURA

ACCENSIONE Dopo aver programmato il forno per la cottura, premere o per entrare nel menu di gestione del tempo.



IMPOSTAZIONE DEL TIMER Questa funzione è semplicemente un timer contaminuti: il timer può essere usato indipendentemente dalla cottura e non spegnerà il forno al termine del tempo impostato. Per lo spegnimento automatico del forno, selezionare FINE DELLA COTTURA (v. di seguito).

Attivare il TIMER

Impostare la durata desiderata (max. 10 ore) e confermare

Uscire dal menu

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico. Premere un'area touch control per interrompere il segnale acustico.

Importante! LA COTTURA NON SI FERMERÀ ALLA FINE DEL CONTO ALLA ROVESCIA. SPEGNERE MANUALMENTE IL FORNO E TOGLIERE IL CIBO DAL FORNO PER EVITARE CHE SI CUOCIA TROPPO.

FINE DELLA COTTURA Il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo di cottura impostato.

Attivare FINE DELLA COTTURA

Impostare la durata desiderata (max. 10 ore) e confermare

Uscire dal menu

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Il forno si spegnerà al termine del conto alla rovescia e il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico. Toccare un'area touch control per interrompere il segnale acustico.

MODIFICA/ANNULLA Attivare il menu fine della cottura e modificare il valore del tempo.

Impostare il tempo su 0:00 per annullare.

Nota Il tempo di cottura è calcolato dalla fine del pre-riscaldamento. Durante il pre-riscaldamento la fine del tempo di cottura non è visualizzata sul display.

Non è possibile impostare la fine del tempo di cottura mentre si usa la sonda della temperatura. Se s'imposta una temperatura della sonda per il cibo, la fine della cottura sarà cancellata.

RITARDO DELL'ACCENSIONE Il forno si accenderà all'orario desiderato.

Attivare RITARDO DELL'ACCENSIONE Delay

Impostare l'orario desiderato prima che il forno si accenda e confermare

Uscire dal menu

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Il forno si accenderà alla fine del conto alla rovescia. La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico.

Nota Il RITARDO DELL'ACCENSIONE può essere combinato con la FINE DELLA COTTURA.

SONDA DELLA TEMPERATURA La sonda della temperatura del cibo è disponibile solo sui modelli XT.

La sonda della temperatura monitorizza la temperatura al cuore del cibo durante la cottura e spegne il forno nel momento in cui la temperatura desiderata viene raggiunta. Può essere utilizzata SOLO con le seguenti modalità forno:

Convezione

Cottura in forno

Cottura in forno a convezione

Turbo

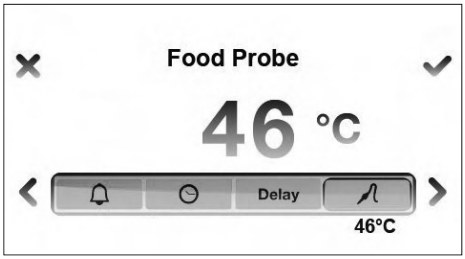
Cottura alla griglia

Cottura alla griglia a convezione

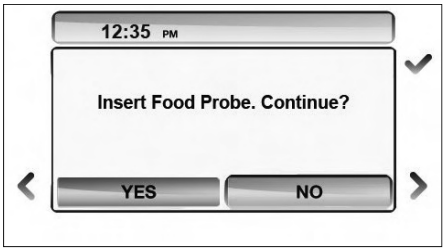
Inserire la sonda della temperatura nel prodotto da cuocere. Per ottenere i risultati migliori, inserire la sonda il più vicino possibile al cuore del prodotto e accertarsi che non sia a contatto con ossa o grasso. Un posizionamento non corretto della sonda potrebbe spegnere il forno troppo presto e far sì che il cibo non sia sufficientemente cotto. In caso di pollame verificare che la sonda non sosti in una cavità.

Attivazione della

Selezionare la temperatura del cibo desiderata con e confermare



Al completamento della sequenza di pre-riscaldamento, il display visualizzerà il messaggio INSERIRE LA SONDA DELLA TEMPERATURA PER CIBO. CONTINUARE?



Collegare il jack della sonda alla presa ubicata nella parte in alto a sinistra della cavità del forno. Introdurre il cibo nel forno e confermare ✔

Il display mostrerà la temperatura impostata e la temperatura effettiva misurata dalla sonda. Il forno si spegnerà quando il cibo avrà raggiunto la temperatura desiderata. Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata da un segnale acustico. Per fermare il segnale acustico toccare un'area touch control.

Nota La temperatura della sonda del cibo è selezionabile in ogni momento della cottura.

Se il jack della sonda non è inserito nella rispettiva presa, il display visualizzerà un messaggio che richiede la conferma dell'inserimento della sonda. La cottura si fermerà se non s'inserisce la sonda. Selezionare NO nella schermata di conferma per continuare la cottura senza sonda.

Importante NON LASCIARE LA SONDA NEL CAVITÀ DEL FORNO QUANDO NON VIENE UTILIZZATA

GUIDA SULLE MODALITÀ FORNO

MODALITÀ	DETTAGLI	DA USARE PER /CONSIGLI
COTTURA IN FORNO 	Elementi cottura in forno e cottura alla griglia ON Convezione OFF Temperatura 37°C – 260°C Usare i 2 livelli inferiori dei ripiani.	Soufflé Meringhe Pane degli angeli Bignè alla crema Biscotti Torte Cheesecake Crostate Torte salate Patate al forno
COTTURA IN FORNO A CONVEZIONE 	Elemento cottura in forno ON a potenza massima Elemento cottura alla griglia ON a potenza media Ventola di convezione ON Temperatura 37°C – 260°C Usare più livelli contemporaneamente. **NOTA:** Come regola generale, la temperatura di una ricetta non destinata alla cottura in un forno a convezione dovrebbe essere abbassata di 20°F (15°C)	Biscotti Torte Pane Impasto con lievito Cheesecake Crostate Torte salate Patate al forno Pasticcio
CONVEZIONE 	Ventola di convezione ed elemento convezione ON Usare più livelli contemporaneamente. Temperatura 37°C – 260°C NOTA: Come regola generale, la temperatura di una ricetta non destinata alla cottura in un forno a convezione dovrebbe essere abbassata di 20°F (15°C)	Cottura lenta di pasticceria, soufflé e torte. A temperatura superiore usare anche per carni e pollame arrosto.

TURBO 	Elemento cottura in forno ON a potenza massima Elemento convezione e ventola ON a massima potenza Temperatura 37°C – 260°C Usare i livelli per ripiani 2 e 3	Cottura uniforme con forte calore dal basso di pizza, focaccia e pane.
COTTURA ALLA GRIGLIA 	Elemento cottura alla griglia ON 4 impostazioni di potenza – da BASSA (1) a ALTA (4) L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa in base all'impostazione selezionata.	Rosolatura del cibo solo sul lato superiore. Girare il cibo se occorre rosolare sui due lati.
COTTURA ALLA GRIGLIA A CONVEZIONE 	Elemento cottura alla griglia ON Ventola di convezione ON 4 impostazioni di potenza – da BASSA (1) a ALTA (4) L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa in base all'impostazione selezionata.	Rosolatura del cibo sul lato superiore ed inferiore. Questa modalità è preferibile per rosolare cibo troppo delicato da girare come il pesce. NOTE: Il grado di rosolatura sui due lati potrebbe essere diverso.
SCONGELAMENTO/DISIDRATAZIONE 	Nella modalità SCONGELAMENTO funziona sola la ventola per far circolare l'aria all'interno della cavità. Tutti gli elementi riscaldanti sono spenti. Nella modalità DISIDRATAZIONE la ventola è accesa e la cavità è mantenuta 37°C.	Scongelamento di cibi Disidratazione di cibi, fiori, verdure.
LIEVITAZIONE 	Elemento cottura alla griglia ON a potenza costante bassa La ventola si accende ogni 5 minuti per eliminare l'aria stagnante. Usare un livello qualsiasi.	Per ottenere i risultati migliori, mettere l'impasto in una ciotola e coprire con un panno pulito.
RISCALDAMENTO 	Elemento cottura alla griglia a potenza bassa/media. Temperatura 60/76/93°C preimpostata.	Usare il programma riscaldamento nella Modalità Sabbath (M.S.) durante i periodi di osservanza religiosa.

COTTURA ALLA GRIGLIA/ COTTURA ALLA GRIGLIA A CONVEZIONE

L'elemento cottura alla griglia funziona 4 diversi livelli di potenza.

L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa in base ai diversi effetti desiderati.

Il livello 1 produce una rosolatura lieve della superficie del cibo

Il livello 4 produce un calore irradiato intenso che determina una rosolatura veloce del cibo.

Selezionare il livello di potenza in base all'effetto desiderato sul cibo.

Selezionare COTTURA ALLA GRIGLIA per rosolare il cibo solo sul lato superiore. In questa modalità occorre girare il cibo se è prevista una rosolatura sui due lati.

Selezionare GRIGLI A DI CONVEZIONE per rosolare leggermente il cibo anche sul lato inferiore. Questa modalità è preferibile per rosolare sui due lati un cibo troppo delicato per essere girato come ad es. il pesce. Il grado di rosolatura sui due lati potrebbe essere diverso.

CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – COTTURA ALLA GRIGLIA E COTTURA ARROSTI

REGOLAZIONE SUL GRADO DI COTTURA DESIDERATO

CIBO	POSIZIONE RIPIANO	MODALITÀ FORNO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA APPROSSIMATIVO	SUGGERIMENTI
Hamburger, spessore ½"	6	Griglia Griglia a convezione	LIV 4	da 15 a 20 minuti	Grigliare finché non è rosa al centro
Bistecca alla fiorentina	6	Griglia Griglia a convezione	LIV 4	da 12 a 20 minuti	Grigliare finché la cottura non raggiunge il livello desiderato
Entrecote	6	Griglia Griglia a convezione	LIV 4	da 12 a 20 minuti	Grigliare finché la cottura non raggiunge il livello desiderato
Magatello	5	Cottura in forno Cottura in forno a convezione	165°C	da 20 a 25 min per ½ kg	Gli arrosti piccoli richiedono un tempo più lungo per ogni ½ chilo; ridurre il tempo in caso di cottura in forno a convezione
Lombata arrosto	5	Cottura in forno Cottura in forno a convezione	165°C	da 20 a 25 min per 0,5 kg	Cuocere finché i succhi non risultano chiari
Petti di pollo senza osso e senza pelle	6	Griglia Griglia a convezione	LIV 3	da 20 a 25 minuti	Cuocere finché i succhi non risultano chiari
Cosce di pollo	5	Griglia Griglia a convezione	LIV 3	da 25 a 30 minuti	Togliere la pelle e cuocere finché i succhi non risultano chiari
Mezzo pollo	5	Griglia Griglia a convezione	LIV 4	da 30 a 45 minuti	Girare con molla e cuocere finché i succhi non risultano chiari
Pollo arrosto	4	Cottura in forno Cottura in forno a convezione	175℃	da 75 a 90 minuti	Ridurre il tempo con l'uso della cottura in un forno a convezione. Il tempo può variare se il pollo è farcito.
Tacchino	4	Cottura in forno o cottura in forno a convezione	165℃	da 20 a 25 min per 0,5 kg	Ridurre il tempo con l'uso della cottura in un forno a convezione. Il tempo può variare se farcito.

CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – COTTURA IN FORNO

CONTROLLARE LE ISTRUZIONI SULLA CONFEZIONE

CIBO	MISURA TEGLIA	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA (minuti)	LIVELLO
Biscotti	Placca biscotti 30x38	185°	da 8 a 12	2..5
Torte a strati	Tonda 20 o 22”	175°	da 25 a 35	2..5
Torte basse e sottili	Teglia 22x33	175°	da 30 a 40	2..5
Ciambelle	Stampo per ciambella30	160°	da 60 a 75	2..5
Biscotti a barre	Teglia 22x22	160°	da 20 a 25	2..5
Biscotti	Placca biscotti 30x38	215°	da 10 a 15	2..5
Pane veloce	Stampo da pane 20x10	175°	da 55 a 70	2..5
Muffin	Stampo da muffin 12 coppette	215°	da 14 a 19	2..5
Crostate alla frutta	Diametro 22	215°	da 35 a 45	2..5
Torte alla frutta	Teglia 22x22	200°	da 25 a 30	2..5
Pane lievitato	Stampo da pane 20x10	185°	da 25 a 30	2..5
Panini morbidi	Teglia 22x32"	200°	da 12 a 18	2..5
Panini alla cannella	Teglia 22x32"	185°	da 25 a 30	2..5
Torta lievitata	Placca biscotti 30x38	200°	da 20 a 30	2..5

CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – DISIDRATAZIONE

CIBO	PREPARAZIONE	TEMPO APPROSSIMATIVO (ORE)	PRONTO QUANDO…
Mele	Tagliare a fette da 5mm ed immergere in ¼ di tazza di succo di limone + 2 tazze di acqua	11-15	Leggermente morbide
Banane	Tagliare a fette da 5mm ed immergere in ¼ di tazza di succo di limone + 2 tazze di acqua	10-15	Soffici, morbide
Ciliegie	Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere i noccioli	10-15	morbide, avvizzite, gommose
Scorze e fette di arance	Sbucciare e tagliare in fette da 5mm	Scorze:2-4 Fette: 12-16	Scorza d'arancia: secca e friabile. Fette d'arancia: le bucce sono secche e friabili, il frutto è leggermente morbido
Anelli d'ananas	Asciugare con telo assorbente	In scatola: 9-13 Freschi: 8-12	Soffici e morbidi
Fragole	Lavare e asciugare con telo assorbente. Tagliare in fette da 1cm. Appoggiare la parte esterna sulla griglia	12-17	Secche, friabili
Peperoni rossi	Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere i gambi, tagliare grossolanamente in pezzi di circa 2,5cm	16-20	Avvizziti senza umidità all'interno
Funghi	Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere l'estremità dei gambi. Tagliare in fette da 2mm	7-12	Stopposi e avvizziti, secchi
Pomodori	Lavare, scolare bene e asciugare con telo assorbente. Tagliare in fette da 2mm.	16-23	Secchi, di colore rosso mattone
Origano, salvia, prezzemolo, timo, finocchio	Lavare e asciugare con carta assorbente	3-5	Croccanti e friabili
Basilico	Usare le foglie di basilico a 8 – 10 cm dalla cima. Spruzzare con acqua, togliere l'umidità e tamponare	3-5	Croccante e friabile

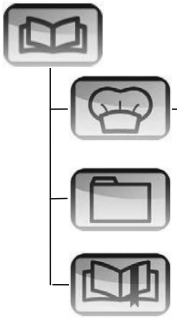
FUNZIONE ASSISTANT

Disponibile solo sui modelli XT

Realizzato con la collaborazione di Roberto Carcangiu, chef professionista e consulente, l'esclusiva funzione ASSISTANT del forno Bertazzoni è un sistema rivoluzionario per migliorare la cottura in forno a casa propria. La funzione ASSISTANT è pre-programmata con una gamma finemente calibrata di modalità forno, di temperature e di sequenze temporali per ogni tipo di cibo. Il sistema non fornisce ricette – si dovrà fare una scelta tra le proprie. L'ASSISTANT piloterà semplicemente il forno per aiutare l'utilizzatore a ricavare il meglio dalle proprie ricette.

L'utilizzatore potrà scegliere a propria discrezione le sequenze già memorizzate nell' ASSISTANT che meglio si confanno al suo stile di cottura e al suo gusto culinario. Dopo aver acquisito un po' di dimestichezza, sarà in grado di creare nuove sequenze, frutto della sua personale creatività, e di memorizzarle per un uso futuro.

L'ASSISTANT è disponibile solo sui modelli XT, insieme ad una sonda per il controllo della temperatura all'interno dei cibi.



GESTISCI – Selezionare il tipo di cibo, il peso/la misura, il tipo di cottura e la finitura desiderata e lasciare che l'Assistant supervisioni la cottura finché il piatto non sarà perfetto.

SALVA – Dopo aver cucinato un piatto perfetto, attribuire un nome alla sequenza di cottura e lasciare che l'Assistant lo memorizzi per un uso futuro.

RICHIAMA – Richiamare una sequenza precedentemente memorizzata e lasciare che l'ASSISTANT gestisca il forno in base alle istruzioni selezionate per il piatto in questione.

PANE

DOLCI E PASTICCINI

PESCE

CARNE

PASTA

PIZZA

POLLAME

VERDURE

MENU ASSISTANT

ACCENSIONE Attivare il forno toccando un'area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con ⏻

Selezionare ASSISTANT con ‹ › o con la manopola destra e confermare ✓

Selezionare GESTISCI con ‹ › e confermare ✓

Selezionare TIPO DI CIBO con ‹ › e confermare ✓

Le categorie di cibo selezionate serviranno da guida nella selezione di altri parametri (ad es. per la carne: peso, tipo di taglio, temperatura della sonda per il cibo). Seguire le istruzioni sul display, selezionare i parametri corretti e confermare.

Il forno inizierà il pre-riscaldamento e segnalerà la fine di suddetto ciclo con un segnale acustico. Inserire il cibo nel forno solo dopo che il ciclo di pre-riscaldamento è terminato.

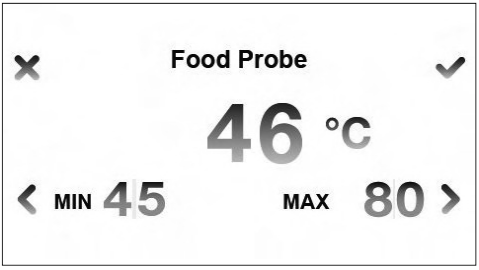
Il display visualizzerà il tempo restante fino al termine della sequenza di cottura.

Il forno si spegnerà alla fine del ciclo di cottura. Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata da un segnale acustico.

Importante: LA COTTURA PROSEGUIRÀ CON IL CALORE RESIDUO. TOGLIERE IMMEDIATAMENTE IL PIATTO DAL FORNO PER EVITARE CHE CUOCIA TROPPO.

SONDA DELLA TEMPERATURA

PER IL CIBO Se la sequenza di cottura richiede l'utilizzo della sonda della temperatura, il display richiederà di inserire la temperatura desiderata. Una volta terminato il ciclo di pre-riscaldamento, il display ricorderà di inserire la sonda della temperatura. Collegare il jack della sonda della temperatura alla presa corrispondente nella cavità del forno alla fine del pre-riscaldamento. La sequenza di cottura inizierà solo dopo aver ricevuto conferma che la sonda della temperatura è stata inserita.



In caso di utilizzo della sonda della temperatura, il display visualizzerà la temperatura della sonda (attuale e target) anziché il tempo restante fino alla fine della cottura.

Il forno si spegnerà quando la temperatura del cibo misurata dalla sonda raggiungerà il livello desiderato. Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata con un segnale acustico.

Importante: LA COTTURA PROSEGUIRÀ CON IL CALORE RESIDUO. TOGLIERE IMMEDIATAMENTE IL PIATTO DAL FORNO PER EVITARE CHE CUOCIA TROPPO.

STOP/MODIFICA Per interrompere la cottura premere e confermare.

Non è possibile cambiare la modalità forno, la temperatura o la durata mentre si sta utilizzando la funzione ASSISTANT. Se è necessario prolungare la cottura, far funzionare il forno in modalità manuale finché non si ottiene il risultato desiderato.

Importante Le sequenze pre-programmate sono state calibrate per una cottura dei cibi a partire dalla temperatura ambiente. In caso di utilizzo di cibo congelato per la preparazione di un piatto, scongelare il cibo prima di avviare la sequenza.

Nota: Nella modalità cottura arrosti a bassa temperatura, il cibo viene cotto a temperatura molto bassa e quindi richiede un tempo di cottura lungo. Il tempo di cottura può durare fino 5/6 ore, in base alle dimensioni del cibo.

Nella modalità forno Assistant, il tempo è calcolato dalla fine del pre-riscaldamento. Prestare attenzione ad introdurre il cibo nel forno non appena il tempo di pre-riscaldamento è terminato, in caso contrario il tempo di cottura potrebbe risultare troppo breve.

Tutti i metodi di cottura si riferiscono a cibo fresco, se non espressamente indicato. Per il cibo congelato, fare riferimento alla propria procedura standard

FUNZIONE ASSISTANT – SCHEDA OPZIONI

Cibo	Preparazione	Sonda della temperatura	Tempo di cottura pre-programmato*
Carne	Cottura arrosto tradizionale	sì	
	Cottura arrosto bassa temp.	sì	
	Brasatura		90 **min.**
	Cottura lenta	sì	
	Cottura al forno		6 min.
Pollame	Cottura arrosto tradizionale	sì	
	Cottura lenta	sì	
Pesche	Cottura arrosto tradizionale	sì	
	Cottura al forno		12 min.
	Grigliato – sonda temp.	sì	
	Grigliato – manuale		7 min.
Torte	Impasto con lievito		35 min.
	Pasta frolla		25 min.
Pane	Manuale		22 min.
	Sonda temperatura	sì	
Pizza	Pizza fatta in casa		14 min.
Pasta	Surgelata al gratin	sì	
	Fresca al gratin		35 min.
Verdura	Stufata / saltata		20 min.
	Grigliata		7 min.
	Patate arrosto		50 min.

* Il tempo indicato non comprende il pre-riscaldamento

COTTURA LENTA La cottura lenta consente la preparazione di pezzi di carne o di pollame molto grossi (più di 4 kg) per diverse ore a temperatura molto bassa. Questa modalità forno non termina quando la temperatura impostata sulla sonda viene raggiunta, ma il cibo continua ad essere mantenuto alla temperatura indicata. La temperatura indicata sulla sonda sarà continuamente regolata dopo che il valore impostato è stato raggiunto.

Il forno dovrà essere spento manualmente. Si consiglia un tempo di cottura di 12 ore. Il programma si spegne automaticamente dopo 24h.

TIPO DI TAGLIO

Tipo di taglio	Tipo di carne
Meno tenero	Collo e sottospalla di manzo
	Petto di manzo
	Carne di manzo conservata sotto sale
	Punte di manzo
	Spalla di maiale
	Garretto di agnello
	Capocollo di maiale
Tenero	Filetto di manzo
	Entrecote
	Filetto di maiale
	Cosciotto di vitello
	Cosce di pollo

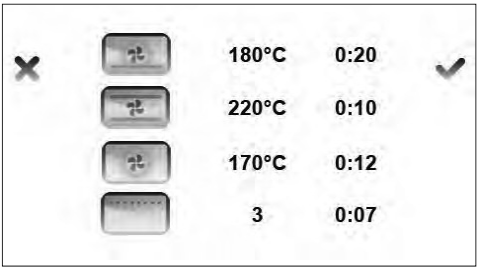
SALVA

L'ASSISTANT salva l'ultima sequenza di cottura per un utilizzo futuro.

Selezionare ASSISTANT con ‹ › o con la manopola destra e confermare ✓

Selezionare SALVA con ‹ › e confermare ✓

Il display visualizzerà l'ultima sequenza di cottura eseguita, indicando la serie di modalità forno, le temperature e i tempi utilizzati per questo ciclo.



Confermare ✓

Selezionare CATEGORIA CIBO e confermare ✓

Inserire un nome per questa sequenza di cottura – fare lo scrolling sulla tastiera con

e confermare ogni lettera con

NOTA: lo scrolling si velocizza premendo con un dito sulla touch area.

Confermare con OK

Premere per uscire da questo menu senza salvare la sequenza.

Dopo aver salvato una sequenza, il display tornerà al menu principale ASSISTANT.

Importante

La memoria è in grado di salvare fino a un massimo di 32 sequenze di cottura personalizzate oltre a quelle pre-programmate. Quando la memoria è piena e si cerca di memorizzare un'altra sequenza di cottura, il display visualizza un messaggio che richiede di cancellare una delle sequenze memorizzate in precedenza.

L'interfaccia eliminerà fasi che non sono significative ai fini dei risultati della cottura, come ad es. funzioni usate per meno di 1 minuto.

In una sequenza si potranno memorizzare al massimo 4 diverse fasi di cottura (combinazione di funzione/temperatura/tempo).

RICHIAMA

Per richiamare una sequenza personale precedentemente memorizzata seguire queste semplici fasi.

Selezionare ASSISTANT con o con la manopola destra e confermare

Selezionare RICHIAMA con e confermare

Selezionare CATEGORIA CIBO e confermare

Selezionare una sequenza memorizzata e confermare

Le opzioni a disposizione sono le seguenti:

- ACCENSIONE: avvierà immediatamente la sequenza di cottura.
- MODIFICA: consente di modificare la categoria del cibo e il nome associato ad una sequenza di cottura personale
- CANCELLA: cancella la sequenza di cottura selezionata. È richiesta conferma.

Nota: Se non si seleziona nessuna sequenza di cottura, sarà visualizzato un menu vuoto.

MODALITÀ SABBATH

Questo programma speciale è concepito per il rispetto di regole religiose.

ACCENSIONE

Attivare il forno toccando un'area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con

Selezionare RISCALDAMENTO con o con la manopola destra e confermare

Selezionare M.S.con e confermare

Il forno si accenderà e si pre-riscalderà fino a raggiungere la temperatura di 100°C. La temperatura sarà poi mantenuta costante finché il forno non verrà spento. L'apertura del forno non causerà un immediato pre-riscaldamento del forno: il riscaldamento proseguirà in base ad una procedura impostata indipendentemente dall'uso.

Le luci del forno si accenderanno in modalità Sabbath anche se lo sportello è aperto.

MODIFICA/STOP

Per modificare la modalità forno:

- FORNI SERIE DESIGN: fare lo scrolling delle MODALITÀ FORNO
- FORNI SERIE PROFESSIONALE: usare la manopola modalità forno (destra)

Spegnere il forno con

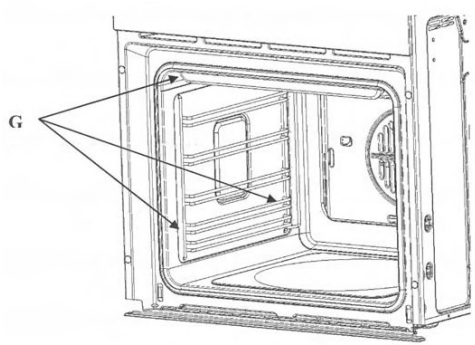
MODALITÀ RICERCA GUASTI

PROBLEMA DEL FORNO	POSSIBILI CAUSE E/O RIMEDI
Il forno non funziona	La cucina non è collegata all'alimentazione elettrica. Chiedere a un professionista di verificare l'interruttore automatico, i cablaggi e i fusibili.
Il ciclo di autopulizia non si attiva	Lo sportello non è ben chiuso e il dispositivo di chiusura dello sportello non funziona
Lo sportello non si apre	Il forno è ancora in modalità autopulizia. Il dispositivo di chiusura dello sportello si sblocca quando la temperatura raggiunta è sicura.
La luce del forno non funziona	La lampadina è bruciata. Il forno non è collegato all'alimentazione elettrica. Il ciclo di pulizia è on.
Lo sportello del forno è bloccato e non si sblocca dopo il raffreddamento	Spegnere il forno con l'interruttore automatico ed attendere 5 minuti. Riattivare l'interruttore automatico. Il forno dovrebbe resettarsi ed essere utilizzabile.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore automatico o la scatola fusibili di casa propria. Controllare che l'alimentazione del forno sia adeguata. Controllare che la temperatura del forno sia stata selezionata.
La luce del forno non funziona correttamente	Sostituire e reinserire la lampadina se allentata o difettosa.
La luce del forno rimane accesa	Verificare che non ci siano ostruzioni nello sportello del forno. Controllare per verificare che la cerniera non sia piegata.
Impossibile togliere il copriluce	Potrebbero essersi depositati residui o gocce intorno al copriluce. Pulire l'area del copriluce con un panno pulito e asciutto prima di provare a rimuovere il copriluce.

In caso di funzionamento non corretto potrebbero comparire messaggi d'errore specifici. Contattare il servizio post-vendita e fornire le informazioni che compaiono sul display per una diagnosi accurata e rapida.

SMONTAGGI O DELLE GRIGLIE LATERALI SU FORNI A PARETI LISCE

Estrarre, una alla volta, le griglie laterali G dai rispettivi fori.



RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

Inserire una alla volta le griglie. Prestare attenzione all'incisione ricavata sulla griglia. Quest'ultima deve inserirsi correttamente nei rispettivi fori, all'interno del forno.

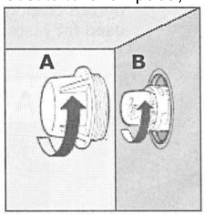
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

Si possono avere due tipi di lampada, rotonda e rettangolare. Entrambe hanno le seguenti caratteristiche:

- tensione di alimentazione 220-240 V (50/60Hz)
- potenza 25 W.
- Attacco tipo: E-14
- Temperatura massima di esercizio 300°C

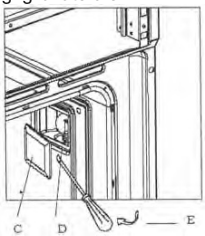
Per la sostituzione della lampada rotonda procedere come segue:

1 **Disinserire l'apparecchio dalla corrente elettrica.**
2 Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.
3 Togliere la copertura di protezione **A** svitandola in senso antiorario.
4 Togliere la lampada **B** svitandola in senso antiorario.
5 Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione **A** .



Per la sostituzione della lampada rettangolare procedere come segue:

1 Disinserire l'apparecchio dalla corrente elettrica.
2 Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.
3 Togliere la griglia laterale.
4 Rimuovere il vetro **C**. aiutandosi con un cacciavite.**E.**
5 Togliere la lampada **D** svitandola in senso antiorario.
6 Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione **C**
7 Inserire la griglia laterale.



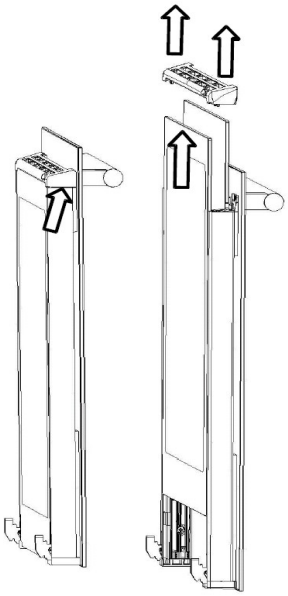
SOSTITUIRE LA GUARNIZIONE DEL FORNO

La guarnizione posta attorno al vano camera cottura se presenta crepe deve essere sostituita. Per motivi di sicurezza la guarnizione deve essere cambiata da un tecnico di un Centro Assistenza Autorizzato.

SMONTAGGIO PORTA FORNO

Porta a montanti

La porta a montanti può essere disassemblata per permettere la pulizia dei vetri.
Per farlo, togliere la parte superiore della porta agendo
sulle due estremità agganciate ai montanti laterali.
Sfilare i vetri (1 oppure 2 a seconda delle versioni) dalla propria sede facendo
attenzione al loro posizionamento per poterli re-inserire correttamente dopo la pulizia.
Per riassemblare la porta eseguire al contrario le fasi precedenti.
Se sui vetri è presente una scritta, questa dev'essere
leggibile guardando la porta dalla parte del vetro interno.
Se non è presente nessuna scritta ma c'è una cornice serigrafata sul vetro,
la stessa dev'essere rivolta verso l'interno porta, in modo da lasciare
il vetro completamente lucido visibile dall'esterno della porta.



ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Se le verifiche suggerite non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura e il numero di fabbricazione che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.
La targhetta é collocata sulla parte esterna del forno ed é visibile, aprendo la porta.
I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

12300190312